



il ^{delle} Menù Feste ²⁰²³



- ◆ **Salumi speciali per stupire** ◆ Culatello di Zibello, Pata Negra de Bellota Pedro Domecq stagionato 42 mesi | Prosciutto Crudo di Parma S. Ilario stagionato 36 mesi | Salame Cotto d'oca di Mortara | Salame della Zia Mantovano | Pancettone di Zibello | Bologna tartufata |
- ◆ **Gli Stuzzichini** ◆ Vol au vent con crema di Camembert e noci di Grenoble | Barchette di brisee con code di gamberi e pistacchi | Veneziana gastronomica | Tartine assortite (salmone, alici del Cantabrico, polpa di granchio, caviale Calvisius, gamberettini) |
- ◆ **Le Insalate della feste** ◆ Insalata russa | Insalata capricciosa | Insalata polacca (carote, piselli, cipolla, uova sode, maionese, senape) | Insalata di pollo tartufata |
- ◆ **La Scuola Francese** ◆ Patè tartufato | Patè di anatra al Borducan | Patè di vitello classico al cognac Torchon de Foie gras d'oise o de canard con pane speziato all'albicocca o al fico | La Gran torta francese di foie gras de Canard | Patè d'anatra con albicocche senapate e pane nuvola |
- ◆ **I Classici** ◆ Lumache alla Borgogna | Vitello tonnato | Peperoni del Piquillo con acciughe di Cetara e polvere di cappero |
- ◆ **Acqua Dolce e Salata** ◆ Mezzi astici alla catalana | Capesante gratin aromatico | Cocktail di scampi | Storione con macedonia di verdure in agrodolce e maionese al wasabi | Salmone Gravad Lax marinato con pomodorini e lime | Capitone marinato | Insalata di polpo, gamberi, patate, scalogno, noci e basilico | Insalata di polpo alla greca |
- ◆ **Le Specialità al Formaggio** ◆ Torta di formaggio con brie, mascarpone, gorgonzola e noci | Cheesecake salata con robiola, fichi e taralli sbriciolati | Pecorino affinato al tabacco e rum con panforte Marabissi di Siena | Crema di gorgonzola al Borducan e scorze d'arancia candite | Erborinato al caffè |
- ◆ **Le Sfogliate Salate** ◆ Strudel salato con porcini, castagne, zucca, toma, pata negra | Crostata brisè con peperoni, acciughe e provolone di Amatrice | Sfogliata con salmone, zucchine, creme fraiche ed erba cipollina |

A vostra disposizione su prenotazione anche tutti i prodotti delle nostre ricette originali per le vostre lavorazioni.

- ◆ **Le Paste Ripiene** ◆ Agnolotti o plin piemontesi al brasato | Ravioli al Castelmagno | Tortelli mantovani alla zucca | Ravioli alle vongole | Tortellini al cappone | Ravioli Mugellani con patate, ricotta e parmigiano | Ravioli ai porcini | Tortellini di Valeggio con ripieno di manzo, maiale e vitello |
- ◆ **I Primi Piatti** ◆ Crespelle con asparagi, gamberi e besciamella allo zafferano | Cannelloni al ragù di capriolo | Lasagne con porcini, asiago e polvere di speck croccante | Lasagnette con pasta verde al ragù alla bolognese | Roselle alla parmigiana |
- ◆ **I secondi di Carne** ◆ Cappone aromatico agli agrumi | Coniglio in porchetta alla marchigiana | Guancialotto stracotto con funghi e riduzione di Amarone | La classica tacchinella all'inglese con castagne e prugne |
- ◆ **I secondi di Pesce** ◆ Filetti di orata in crosta di patate, cipolla rossa di tropea, cherry colorati e pistacchio di Bronte | Salmone al forno con panatura crunch di cornflakes e pomodorini confit |
- ◆ **I Contorni** ◆ Carciofi alla romana | Flan di zucca con cuore di raclette | Verdure grigliate |
- ◆ **I Dolci** ◆ Mini tarte tatin alle mele | Crema mascarpone al Picolit e uva passa |
- ◆ **Le Chicche** ◆ Tartufo bianco fresco | Uova di salmone | Caviale Calvisius, | Fegato d'oca fresco | Oro alimentare | Bottarga di tonno e muggine | Ostriche della Bretagna | Aragoste | Salmone e tartare Balik | Salmone Red King selvaggio | Poulette de Bresse | Maialini da latte | Plateau di rari formaggi Italiani e Francesi |

**Prenotazioni entro e non oltre mercoledì 20 dicembre
salvo il raggiungimento della quota massima delle prenotazioni
da verificare sul sito www.lagastronomiadiavigno.com**

Per prezzi e altre informazioni rivolgetevi direttamente in Gastronomia.
Si prega di inoltrare l'ordine via mail: info@lagastronomiadiavigno.com
Si considereranno prenotati solo gli ordini che avranno ricevuto una conferma.

Menù di San Silvestro

Antipasti

Torta salata con Praga, zucchine e toma Comté
Insalata di polipo con carciofini e olive verdi ascolane
Bicchierini al pesto, salmone e mousse di caprino

Primi

Lasagne al ragù di cinghiale
Crespelle risottate al prosecco
Quenelle con zucca e porcini

Secondi

Spalla di cervo brasata
Guazzetto di tonno alla carlofortina

Contorni

Patate alla tedesca
Zuccotto di spinaci e castelmagno

Dolce

Monte bianco

Piatto speciale

La Paella alla Valenciana

...e per finire in bellezza

Misto cotechini italiani
(zampone, cotechino mantovano, cappello del prete, vaniglia)
con lenticchie di Caprafico e fagioli all'uccelletto

Prenotazioni entro e non oltre venerdì 29 dicembre

